cremio

Version 2.2
02/2012

Melitta Haushaltsprodukte
GmbH & Co. KG

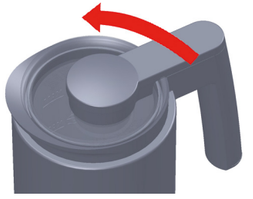
D-32372 Minden

Bedienungsanleitung
Operating Instructions
Guide d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Manual de Instrucciones
Istruzioni per l'uso
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Návod k obsluze
Руководство по эксплуатации
操作说明书
사용 설명서

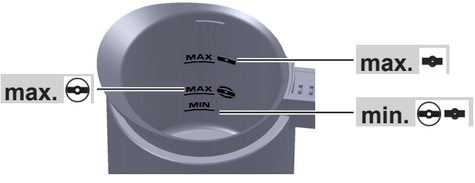
D
GB
FR
NL
ES
IT
SE
DK
CZ
RU
CN
KR

A

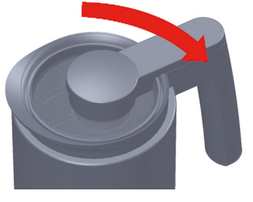
B



C



D



Chère cliente, cher client!

Nous vous félicitons pour l'achat de votre mousseur à lait Cremio de Melitta®.

Nous nous réjouissons de vous accueillir comme gourmet et amateur de mousse de lait gourmande et de spécialités de café.

Avec votre nouveau mousseur à lait Cremio de Melitta® vous aurez de nombreux moments savoureux. Que ce soit une boisson chaude ou froide - Savourez vos spécialités de café préférées en ouvrant tous vos sens et laissez vous emporter.

Afin que vous et vos invités puissiez profiter le plus longtemps possible de votre Cremio de Melitta®, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le soigneusement.

En cas de demande d'informations supplémentaires ou d'autres questions relatives au produit, vous pouvez vous adresser directement à nous* ou vous rendre sur notre site *www.melitta.fr*, *www.mellita.be* ou *www.melitta.ch*. Retrouvez également toutes les astuces et des idées de recettes gourmandes en vous connectant sur notre rubrique «Plaisirs café».

Nous vous souhaitons d'excellents moments de dégustations avec votre Cremio de Melitta® !

Votre équipe Cremio de Melitta®

* France: 0 970 805 105
Belgique / Luxembourg: 0032 9 331 52 30
Suisse: 062 388 98 30

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Consignes relatives au mode d’emploi

⚠ Avertissement!

Les textes présentant ce symbole contiennent des informations relatives à votre sécurité et vous informent d’un éventuel risque d’accident et de blessure.

Emploi réglementaire

Le mousseur à lait Cremio de Melitta® est uniquement conçu pour la préparation de mousse de lait chaude et froide et pour le réchauffement du lait.

Cet appareil est destiné à des applications domestiques et similaires comme les cuisines pour les employés de magasins, bureaux et autres domaines industriels ; dans les propriétés agricoles ; par les clients d‘hôtels, de motels et autres hébergements, dans les pensions.

L’emploi réglementaire comprend,

- la lecture attentive, la compréhension et le respect du mode d’emploi.
- en particulier le respect des consignes de sécurité.
- l’utilisation de Cremio de Melitta® dans le cadre des conditions d’utilisation décrites dans ce mode d’emploi.

Emploi non-réglementaire

Un emploi non-réglementaire à lieu, si vous utiliser Cremio de Melitta® dans un cadre différent des conditions d'utilisation décrites dans ce mode d'emploi.

⚠ Avertissement!

Suite à un emploi non réglementaire, vous risquez de vous blesser ou de vous brûler.

Remarque

Le fabricant n'est pas tenu responsable des dégâts faisant suite à un emploi non réglementaire.

Consignes générales de sécurité

Veuillez lire attentivement les consignes suivantes. Le non respect de ces consignes risque de nuire à votre propre sécurité ainsi qu'à celle de l'appareil.

⚠ Avertissement!

- Tenir les objets suivants, entre autres, hors de portée des enfants: matériaux d'emballage et petites pièces.
- Toutes les personnes se servant de l'appareil doivent avant toute chose se familiariser avec le mode d'emploi et être informées des risques encourus.
- Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil sans surveillance ou jouer sans surveillance à proximité.
- Utiliser uniquement l'appareil lorsqu'il est en bon état.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- N'apporter aucune modification à l'appareil, à ses composants ni aux accessoires fournis.
- Ne jamais toucher l'appareil avec des mains ou des pieds humides ou mouillés.
- Pendant son fonctionnement, ne jamais tenter d'accéder à la partie intérieure de la machine.
- L'appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des déficiences physiques, auditives ou mentales ou bien sans expérience et/ou connaissance, elles doivent être assistées par une personne responsable de leur sécurité qui leur donne des instructions quant à l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais essayer de réparer vous-même l'appareil. Pour d'éventuelles réparations, adressez-vous exclusivement à la hotline de service de Melitta® :

  France: 0 970 805 105
  Belgique / Luxembourg: 0032 9 331 52 30
  Suisse: 062 388 98 30

⚠ Avertissement!

Risque d'incendie ou d'électrocution suite à une mauvaise tension de secteur, à des raccords ou cordons d'alimentation inappropriés ou endommagés.

- Veiller à ce que la tension du secteur corresponde à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Veiller à ce que la prise soit conforme aux normes en vigueur relatives à la sécurité électrique. En cas de doute, s'adresser à un électricien spécialisé.
- Ne jamais utiliser de cordons d'alimentation endommagés (isolation endommagée, fils dénudés).
- Faire remplacer les cordons d'alimentation endommagés uniquement par le fabricant ou par un technicien qualifié.
- Utiliser l'appareil uniquement avec le socle électrique qui lui appartient.
- Ne jamais poser la machine sur des surfaces chaudes ou dans des pièces humides.

Description de la machine

Légende relative à la figure A (voir couverture)

Nº	**Explication**
1	Couvercle
2	Fermeture hermétique
3	Axe rotatif
4	Récipient avec revêtement anti-adhésif
5	Poignée du récipient
6	Bouton pour mousse de lait chaude ou lait chaud (voyant rouge)
7	Bouton pour mousse de lait froide (voyant bleu)
8	Base avec cordon d'alimentation
9	Rangement pour cordon d'alimentation
10	Axe rotatif pour mousseur à lait (Cappuccino)
11	Axe rotatif pour mousseur à lait (Latte Macchiato)
12	Batteur pour lait chaud

Mise en service

- Rincez l'intérieur de la machine prudemment sous l'eau courante (voir page 36).
- Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité avant la mise en service (voir page 30 et 31).

Installation

Installez l'appareil sur une surface stable, plane et sèche.

Branchement

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée.

Préparation de boissons gourmandes à base de café et de mousse de lait

Mousse de lait chaude	**Mousse de lait froide**	**Préparation de lait chaud**
Remplir la quantité requise : 100 ml - 200 ml		Remplir la quantité requise : 100 ml - 400 ml
Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (**fig. B**) et soulevez-le.		
Versez la quantité de lait souhaitée dans le récipient. Respectez minutieusement les repères MIN et MAX du réservoir (**fig. C**).		
Le lait mousseux prend plus de place et déborde en cas de dépassement du repère MAX.		
Vissez l'embout pour la mousse de lait (**fig. A, nº 10/11**) sur l'axe rotatif.		Vissez le batteur pour le lait (**fig. A, nº 12**) sur l'axe rotatif.
Replacez le couvercle sur le réservoir et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre (**fig. D**) jusqu'en butée. Le couvercle doit se fermer correctement sur la poignée.		
Appuyez sur le bouton (**fig. A, nº 6**) pour préparer une mousse de lait chaude.	Appuyez sur le bouton (**fig. A, nº 7**) pour préparer une mousse de lait froide.	Appuyez sur le bouton (**fig. A, nº 6**) pour préparer du lait chaud.
Lorsque le témoin lumineux de la touche correspondante s'allume, la préparation de lait démarre.		
La préparation s'arrête automatiquement. Le moteur s'arrête et le témoin lumineux de la touche s'éteint.		
Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (**fig. B**) et retirez-le par le haut.		
Versez la mousse de lait dans votre tasse ou servez-vous d'une cuillère en prenant soin de ne pas endommager la surface anti-adhésive.		
Nettoyez le Cremio de Melitta® selon les consignes (voir page 36).		

Remarque

- Utiliser de préférence du lait froid (7-8 °C).
- Vous pouvez utiliser n'importe quel type de lait frais (indépendamment du niveau de graisse de celui-ci). Avec Cremio de Melitta®, vous pouvez même émulsionner parfaitement du lait de soja ou du lait sans lactose. Pour une mousse parfaite très fine, nous recommandons d'utiliser du lait avec une forte teneur en protéine.
- Pour interrompre la préparation manuellement, maintenez le couvercle fermé pendant la préparation. Appuyez sur le bouton préalablement sélectionné ou ou retirer l'appareil du socle d'alimentation.

Recettes

1. Cappuccino

- Utilisez l'emulsionneur à lait pour un Cappucino (**fig. A, nº 10**) et préparez la mousse de lait chaude selon les instructions ci-dessus.
- Versez d'abord le café expresso dans votre tasse, ajoutez ensuite la mousse de lait (voir page 34). Pour un Cappuccino parfait nous recommandons la proportion suivante : 1/3 de café expresso et 2/3 de mousse de lait.

2. Latte Macchiato

- Utilisez l'emulsionneur à lait pour un latte macchiato (**fig. A, nº 10**) et préparez la mousse de lait chaude selon les instructions ci-dessus.
- Versez d'abord le lait et la mousse de lait (voir page 34) dans votre tasse, ajoutez ensuite le café expresso. Pour un parfait latte macchiato nous recommandons la proportion suivante : 2/3 de lait et 1/3 mousse de lait et café expresso.

Nettoyage et entretien

- Rincez l'intérieur de la machine prudemment sous l'eau courante.
- Nettoyez la machine avec un produit usuel pour laver la vaisselle et un chiffon doux et humide afin de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif du réservoir. Veillez à ce que l'eau ne pénètre par sur les contacts argentés de la poignée.
- Nettoyez les éléments amovibles prudemment sous l'eau courante.

(!) Prudence!

Le moteur se trouve dans le couvercle et peut être endommagé si l'eau s'y infiltre.

- Ne jamais nettoyer le couvercle sous l'eau courante.
- Ne jamais nettoyer l'appareil au lave-vaisselle.

Ne jamais utiliser d'objet coupant ou pointu pour extraire l'accessoire mousseur à lait (cela peut endommager l'appareil).

Remarque

- Pour un nettoyage plus facile, entrenez régulièrement votre appareil tout de suite après usage.
- Pour un nettoyage hygiénique parfait, nous vous recommandons d'utiliser régulièrement le produit Nettoyant Pour Le System Lait "Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES". (Dosage: Versez 25 ml de Nettoyant Pour Le System Lait "Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES au sein du Cremio et ajoutez de l'eau jusqu'à la graduation 250 ml). Laissez le mélange de l'eau et du nettoyant Melitta® agir et retirez ensuite les résidus encore présents à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon lisse.

Un problème, une solution

Problème	Origine	Solution
Après avoir pressé le bouton, le voyant luminueux clignote trois fois (**fig. A, nº 6**).	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Fermez le couvercle correctement. Le couvercle doit être aligné exactement sur la poignée.
	L'appareil est trop chaud.	Laissez l'appareil refroidir.
Après avoir pressé le bouton, le voyant luminueux clignote trois fois (**fig. A, nº 7**) puis s'éteind, l'appareil ne se met pas en marche.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Fermez le couvercle correctement. Le couvercle doit être aligné exactement sur la poignée.
L'appareil interrompt la procédure trop tôt, le témoin lumineux s'éteint.	Le réservoir est vide ou pas rempli jusqu'au repère MIN et le processus de sécurité de la température s'est déclenché.	Nettoyez la machine et laissez-la refroidir.
Pas de mousse de lait origine	Quantité de lait insuffisante, elle n'atteind pas l'axe rotatif.	Remplir jusqu'à la graduation min.
	Mauvais fouet	Utilisez un fouet pour émulsionner (**fig. A, nº 10/11**).

Problème	Origine	Solution
La mousse de lait déborde du couvercle.	La machine est trop rempli.	Retirer la prise. Laissez refroidir la machine puis la nettoyer. Renouveler l'opération en respectant les quantités (p. 34).
	Mauvais fouet	Utilisez un autre fouet.
L'appareil s'arrête et le voyant lumineux clignote trois fois.	Mauvais fouet	Merci de contactez le service consommateur.

Adressez-vous à la hotline de service de Melitta®*, si vous n'avez pas pu résoudre les problèmes avec les mesures indiquées ici.

*France: 0 970 805 105
Belgique / Luxembourg: 0032 9 331 52 30
Suisse: 062 388 98 30

Fin de vie du produit

Pour le respect de l'environnement, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage.

Garantie Melitta®

Outre les droits de garantie appartenant à l'utilisateur final vis-à-vis du vendeur, nous fournissons avec cet appareil une garantie constructeur aux conditions suivantes, à condition que la machine ait été acquise auprès d'un revendeur agréé :

1. La période de garantie prend effet à la date d'achat de la machine par l'utilisateur final. Elle est de 2 ans. La date d'achat de la machine doit être indiquée sur une preuve d'achat. La machine a été conçue et fabriquée pour un usage domestique et non pour un usage industriel.

2. Pendant la période de garantie, nous nous chargeons de remédier à tous les défauts de la machine, faisant suite à un défaut de matériel ou de fabrication, et procédons, selon notre choix, à la réparation ou au remplacement de l'appareil. Les pièces remplacées sont alors la propriété de Melitta®.

3. Sont exclus de la garantie les défauts liés à un branchement non conforme, à une manipulation nonconforme ou à des tentatives de réparation par des personnes non autorisées. Il en va de même en cas de non-respect des consignes d'utilisation, de maintenance et d'entretien, ainsi qu'en cas d'utilisation de consomm ables (produits de nettoyage, de détartrage ou filtre à eau) non conformes aux spécifications. Les pièces d'usure (telles que les joints et vannes par ex.) et les pièces facilement cassables comme le verre, sont également exclus de la garantie.

4. Les garanties sont appliquées par l'assistance téléphonique* (Service Consommateur au N° Azur 0 810 400 424).

Ces conditions de garantie sont valables pour les machines achetées et utilisées en France, Belgique ou Suisse. Lorsque des machines sont achetées à l'étranger ou importées là-bas, les prestations de garantie sont uniquement appliquées dans le cadre des conditions de garantie en vigueur dans ce pays.

* FR

Melitta France SAS
Service consommateurs
02570 Chézy sur Marne

www.melitta.fr
0970 805 105

BE

Melitta België N.V.
9160 Lokeren
België/Belgique

www.melitta.be

CH

Melitta GmbH,
Abt. Kundendienst
4622 Egerkingen

www.melitta.ch
Tel: 062 388 98 30